



EAN: 8720618312402 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: 2100

Omschrijving

Vispaneer wit

Luchtige, blanke paneermeel met grove korrel voor een prachtig, goudbruin eindresultaat

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: Smedes Vispaneer wit 1 x 5 kg

Ingrediënten

Paneermeel (Tarwebloem (Gluten), Gist, Zout)

GMO-vrij: Ja

Doorstraald: Nee

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0
glutenbevattende granen	+	pinda's	-
tarwe	+	soja	-
rogge	+/-	melk	-
gerst	-	noten	-
haver	-	amandelen	-
spelt	-	hazelnoten	-
khorsantarwe	-	walnoten	-
schaaldieren	-	cashewnoten	-
ei	-	pecannoten	-
vis	-	paranoten	-
		pistachenoten	-
		macadamianoten	-
		selderij	-
		mosterd	-
		sesam	-
		sulfiet (E220 - E228)	-
		lupine	-
		weekdieren	-

De gegevens in deze specificatie zijn afkomstig vanuit de receptuur en informatie van toeleveranciers. Derhalve kunnen aan deze gegevens geen rechten worden ontleend. Bij wijzigingen zult u hiervan niet automatisch op de hoogte worden gebracht.

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	1506 / 355
Vetten	1 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.1 g
Koolhydraten	74.2 g
waarvan suikers	4 g
Eiwitten	10.9 g
Zout	0.7 g

Omdat dit product wordt geproduceerd van natuurlijke grondstoffen is het mogelijk dat, door wisseling van oogsten, de samenstelling wijzigt. Bij wijzigingen wordt de hierboven gegeven informatie niet automatisch aangepast.

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Veganistisch	Ja	n.v.t
Vegetarisch	Ja	n.v.t
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t
Bevat kip en gevogelte	Nee	n.v.t
Bevat lactose	Nee	n.v.t
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

Een knapperige buitenkant om de vis? Laat de vis eerst goed ontdooien en haal daarna de vis door de vispaneermeel. U kunt de vispaneermeel kruiden naar keuze. De vis bakken in een hete pan met olie of boter tot deze mooi goudbruin en gaar is.

Receptsuggesties: viskoekjes, kabeljauw borrelballetjes, scholkrullen en zalsmschnitzel. Een nog krokantere gebakken visje?

Combineer dan vispaneermeel met visbakmeel traditioneel.

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog		12 maand(en)
<i>Opmerking: Droog product</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Koel, droog en donker bewaren, na opening de zak met droog product goed afsluiten.		
Conserveringsmethode	n.v.t.		
Gebruiksaanwijzingen op etiket	Ten minste houdbaar tot datum: zie verpakking.		
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8720618312402 - Smedes Vispaneer wit 1 x 5 kg

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Smedes Vispaneer wit 1 x 5 kg
Korte naam	
EAN	8720618312402
Artikelnummer fabrikant	2100
Intrastat-code	09109190
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	zak (50mm x 15mm x 60mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	5 kg
Netto gewicht	5 kg
Bruto gewicht	5.05 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 115mm)
Netto gewicht	300 kg
Bruto gewicht	303 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	60
Dozen per laag	6
Aantal lagen op pallet	10

Contactgegevens

Marketing & Sales support Foodservice
foodservice@smedesfoodproduction.com

Specificatie laatst gewijzigd op 2025-11-06 door de producent.

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

v1.5.5 prodpp3560766dl2exly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*